Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA $\frac{7}{19}$ Marca № 22 ROK 1854.

FABRYKACYA CUKRU
W HERMANOWIE I ŁYSZKOWICACH.

(Dokończenie.)

W podobny sposób klaruje się na feine lompen przeznaczone na klers do bielenia rafinady, tylko że się bierze cukier lepszy np. czubki od wybielonych lompów i lompy nie zupełnie wybielone; ma się rozumieć że i klersa w podobnym razie jest mniéj zafarbowaną. Ta sama klersa może być użytą do pierwszego dekowania czyli bielenia lompów; do dalszego zaś czyszczenia otrzymuje się osobną klersę z cukru dobrze wybielonego. Główna bowiem zasada bielenia: im produkt do czyszczenia jest bielszy, tém też i klersa musi być lepszą, jaśniejszą, klarowniejszą. Klarowanie na rafinadę wymaga więcéj pilności i baczności; chybienie przy jednym kotle może zabrudzić i zniszczyć całodzienną pracę. Krew do tego musi być świeża, mianowicie do klersy na bielenie rafinady przeznaczonéj; mączka węglowa dokładnie zmielona i doskonale czarna; czystość koło kotłów, cedzideł, zbiorników i aparatów jak największa. Samo klarowanie odbywa się w sposób wyżéj podany: po napuszczeniu wody i zadaniu krwi, bierze się I-szy i II-gi produkt, oraz ordynarne lompy; dodanie większéj lub mniejszéj ilości jednego z tych gatunków zależy od stopnia ich czystości. Do cedzenia biorą się po dwa worki razem, do środka idzie barchanowy, a na zewnątrz płócienny; kiedy dwie formy są sklarowane puszcza się na cedzidło dopóty, aż się dokładnie nie pokryje, to jest dopóki wszystkie worki nie napełnią się, aby wszelkie pory pozatykały się i klers ten przechodzi do osobnego zbiornika, z którego za pomocą pompy dostaje się na powrot do kotła, aż się zupełnie nie oczyści i wtedy odchodzi do zbiornika przeznaczonego na klersę, ztąd bywa wciągany do aparatu.

Gotowanie w kryształy drobniejsze lub grubsze, gęściéj lub rzadziéj, wymaga wprawy i nie tak łatwo da się wykonać jak przy gotowaniu lompów. Skoro pierwsze gotowanie skończono ogrzewa się nieco ogrzewacz i spuszcza się war; tu od czasu do czasu miesza się, aby zapobiedz tworzeniu się dużych kryształów. Kiedy się drugi dogotowywa, przelewa się połowę pierwszego waru do obok stojącego ogrzewacza, drugi zatém war spuszczony dobrze się połączy tym sposobem z pierwszym. Kiedy się nareszcie trzeci war dogotowywa, cukier ogrzany do 72° R. nalewa się do form; tym sposobem trzy wary łączą się razem przez co łatwiéj otrzymać rafinadę jednostajną.

Formy przed użyciem moczą się, przemywają w czystéj wodzie i nieco obsychają stojąc grubszym końcem na czystéj desce; otworki ich zatykają się kawałkami płótna; ustawiają się w nalewalni rzędami po cztery obok siebie. Przed samém nalewaniem potrzeba formy zwilżyć wewnątrz gąbką umoczoną w wodzie czystéj, inaczéj cukier z trudnością wydobywa się z formy i często głowy łamią się. Po rozlaniu w pół godziny lub późniéj, skoro cukier po wierzchu zapada się, a syrop niekrystaliczny pokazuje się, rozbija się skorupę, krając ją nożem dużym na ½ cala głęboko i przerabiając z syropem; to samo powtarza się za drugą razą; nareszcie trzeci raz, skoro po bokach cukier zupełnie stwardniał, klepie się tylko po środku nożem, aby wydobyć na wierzch syrop dla skrystalizowania go do reszty. Przy rozlewaniu w formy i tę ostróżność zachować należy, aby formę od razu napełnić, żeby nie dać czasu do skrzepnięcia części cukru wlanéj do formy, a później dopiéro ją dopełnić, wtedy niezawodnie głowa cukru w tém miejscu pęknie. Wszelkie zaś kawałki cukru, jako to: na mieszadle, na ścianach bekinów do rozlewania, na łyżce i t. p. osobno się zbierają i pod żadnym warunkiem do form z dobrym cukrem wrzucane być nie powinny, lecz odsyłają się do klerfanny.

W Hermanowie dziennie gotują około 1000 głów cukru; zrana odgotowane, po południu przesyłają się na górę do odciekalni; wyciąga się zatyczki, otwory dla lepszego odciekania przebijają się szydłem i zostają do dnia następnego. Nazajutrz zeskrobuje się cukier hakiem na pół cala z każdéj formy, rozrabia się wodą na gęste ciasto, którém każda głowa cukru polewa się; gdy nieco wsiąknie, daje się jednorazową dekę z klersy zupełnie czystéj. Gęstość klersy wynosi na gorąco 32—32½ B; ponieważ gotujący przez ciągłą wprawę doszedł do tego, że gęstość zawsze jest jednostajna, a tém samém i produkt otrzymuje się także jednostajny, co wielkiéj jest wagi, przeto kierujący robotami nie potrzebuje zmieniać gęstości klersy; syrop z tego dekowania odciekający nazywa się syropem zielonym i bywa gotowany na lompy. Trzeciego dnia kruszy się cukier po wierzchu na ½ cala traurem i dekuje się dwa razy, mięszając starannie, aby klersa jednostajnie wsiąkała i żeby cukier ułożył się równo w formie; drugiego dnia potém dekuje się raz skruszywszy powierzchnią; a nazajutrz dekuje się ostatni raz dodawszy do klersy nieco indygo, dla nadania koloru wpadającego w słabo niebieski. Nazajutrz lub drugiego dnia, skoro cukier po wierzchu stwardnieje, zeskrobuje się kawałki przez kruszenie cukru pozostałe i gładzi się górną część głowy, na któréj wyciska się znak fabryczny; a przytém luzuje się cukier w formie uderzając brzegiem o belkę, co ułatwia następnie wydobycie głowy z formy bez uszkodzenia i przyśpiesza odciekanie syropu.

Piątego dnia skoro głowa dostała *dno*, to jest stwardnieje na pół cala od góry, następuje obtaczanie czuba głowy, do czego służy maszynka z trzech noży ostrokręgowo schodzących się.

W podobny sposób obtoczona głowa stawia się wraz z formą grubszym końcem na czystém miejscu, aby pozostały syrop w czubie rozpłynął się równo po całéj głowie. Nazajutrz zdejmują się formy; rodzaj kołpaka na głowę wsadzony zabezpiecza od pyłu w suszarni.

Suszarnia składa się z dwóch stancyj na dwa sążnie długich, tyleż szerokich, a wznoszących się przez wszystkie piętra fabryki; sześć słupów służy za podstawę dla rusztowania; po obu bokach rusztowanie składa się z łat do belek stale przymocowanych w dwustopowéj wysokości jedno nad drugiem; w środku zaś są łaty ruchome, wspierające się końcami na tych samych belkach; na dole znajdują się dwa rzędy rur nad sobą leżących, po których krążąca para ogrzewa i suszy powietrze; to zaś uchodząc zabiera stopniowo wilgoć z cukru. Dla utrzymania ruchu powietrza u wierzchu suszarni jest otwór dla wyprowadzenia wilgotnego, ogrzanego powietrza, u dołu zaś zamykane okienko dla przypływu świeżego powietrza. Suszarnia w Łyszko-

wicach pod tym względem zasługuje na pierwszeństwo, że rury od pary leżą poziomo, zatém jednostajniéj i równiéj ogrzewa się cała przestrzeń suszarni. W suszarni zostaje cukier 8—9 dni; parę z początku puszcza się słabo, następnie coraz mocniéj. Kiedy cukier wysechł, co poznaje się po właściwym dźwięku—dla pewności jednak rozbija się parę głów, a te we środku powinny być zupełnie twarde; wtedy zamyka się parę, również okienko od przypływu powietrza, a głowy powoli stygną; gorąco wyjęty cukier z szuszarni pęka na świeżém powietrzu. Wystudzony cukier obwija się w papier w ten sposób jak znajduje się w handlu, pakuje w beczki i sprzedaje się. Tak więc trzynastego dnia po odgotowaniu cukier-rafinada jest zupeł ie wybielony, a we 22 dni może być z fabryki wysłanym dla konsumcyi.

Na zakończenie wspomnieć jeszcze wypada: *O przysposobieniu klersy do bielenia rafinady.* Wspomniałem już wyżéj, że do czyszczenia rożnéj dobroci cukru używa się bielsza lub nieco zakolorowana klersa, i że im daléj posuwa się bielenie, tém lepszą przeznacza się klersę. Dla otrzymania klersy do bielenia rafinady gotuje się rodzaj lepszych lompów (feine lompen) z cukru niezupełnie wybielonego i dokładnie się bieli przez dekowanie. Takie lompy klarują się do pierwszego dekowania głów cukru (rafinady) same; do następnych zaś dekowań dodaje się resztki odchodzące od rafinady przy gładzeniu dna, przy otaczaniu czubów, oraz tak zwany brak np. gdy głowa pęknie przy wydobyciu jéj z formy, lub gdy ma jaką skazę. Woda do tego użyta powinna być zupełnie czystą, bez osadu; krew zupełnie świeża; pył węglowy starannie przygotowany i drobno mielony. Największa pod tym względem ostróżność nie jest zbyteczną, od tego bowiem białość rafinady zależy. Samo zaś klarowanie uskutecznia się jak przysposobienie klersy do gotowania rafinady, z tą różnicą, że z cedzidła wychodząca dekklersa powinna być zupełnie jasna, czysta, bez najmniejszego koloru; słowem, powinna wyglądać jak czysta woda, ważyć zaś ma na gorąco 32—32½ B.— Łyszkowice, d. 1 Czerwca 1852 r.

M. E.

Guano

I JEGO ROZLICZNE GATUNKI.

(Dokończenie.)

	N. 1	N. 2	N. 3	N. 4	N. 5	N. 6	N. 7	N. 8	N. 9	N. 10	N. 11	N. 12	N. 13
Miałkiego proszku	62,8	64,4	68,2	57,0	64,76	89,75	100	35,4	41,0	83,6	34,1	80,0	60,00
Pulchnych krupek	30,2	21,6	25,8	27,4	22,39	5,75	»	47,2	33,8	9,4	33,3	14,1	27,35
Kamiuszczków krzemionkowych . .	7,0	14,0	6,0	15,6	12,85	4,50	»	17,4	25,2	7,0	32,6	5,9	12,65
	100,0	100,0	100,0	100,0	100,00	100,0	100	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,00

	N. 1	N. 2	N. 3	N. 4	N. 5	N. 6	N. 7	N. 8	N. 9	N. 10	N. 11	N. 12	N. 13
Wody	8,9900	20,054	17,160	20,300	11,100	17,520	18,800	12,740	15,025	19,740	21,500	15,300	18,0000
Piasku i kamieni . . .	1 2000	1,250	1,000	1,190	10,400	15,400	4.300	3,710	2,245	2,280	17,700	20,000	16 0000
Fosforan wapna . . .	24,0000	24,000	24,500	28,000	25,500	37.000	40,000	18,000	31,800	34,800	35,600	11,500	33,8000
Innych części nierozpusz.	2,6000	3,000	0,500	2,700	20,700	11,238	5,800	38,200	25,200	23,200	1,100	18,350	12,3000
Potażu	0,9648	2,319	2,894	1,061	2,180	2,162	2,026	0,771	0,578	1,824	2,500	0,676	0,4824
Innych rozpuszczal. soli	5,0352	2,981	4,306	0,239	0,920	1,380	10,974	14,329	13,622	8,576	0,300	2,874	8,8176
Istot organ. i soli amon.	57,2100	46,396	49,640	46,510	29,200	15,300	18,100	12,250	11,530	9,580	21,300	31,300	10,6000
	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
Azotu na 100	11,30	12,18	13,47	14,58	11,30	2,66	4,48	1,82	1,82	1,09	4,82	4,12	1,250
Amoniaku na 100 . .	4,90	8,230	7,04	4,90	2,29	2,30	1,416	0,183	0,183	0,176	0,76	Ślady	

Z obu tych tablic, mechanicznéj i chemicznéj, jasno się pokazuje, jak jest wielką różnica w wartości nawozowych istot, przedawanych w handlu pod imieniem *guano*. Z przedstawionych tu wzorów, siedm ostatnich nie mają silnych nawozowych własności, jakich sześciu pierwszym zaprzeczyć nie można. Wartość nawozu zależy najwięcéj od soli amoniakalnych i potażu; fosforan wapna, istoty organiczne bezazotowe, sole rozpuszczalne i nierozpuszczalne, mają wartość drugo-rzędną; woda, piasek i kamienie w tym razie żadnéj nie przedstawiają wartości.

Lubo inne gatunki guano bywają przedawane taniéj od peruwjańskiego monopolnego guano, jednakże ta taniość bynajmniéj nie jest odpowiednia w porównaniu z ich rzeczywistą nawozową wartością. Dla okazania téj istotnéj różnicy, dajemy tu wartość nawozową rozlicznych gatunków guana, z wyżéj oznaczonych wzorów, w porównaniu z guanem peruwjańskiem. Na podstawę porównania przyjmujemy, że na nawiezienie jednéj dziesiatyny trzeba guano peruwjańskiego 26 pudów, i że ono, wedle zawartych w niém części azotowych (12 pudów w 100 pudach) kosztuje rubel srebrem 1 za pud; taki stosunek jest przyjęty przez wszystkich z tym przedmiotem obeznanych ludzi.

Gatunek guana podług wzorów	Konieczna ilość na dziesiatynę pudów	Istotna cena za pud rub.	kop.	Targowa cena za pud rub.	kop.	rub.	kop.
Nr. 1—3 dobre peruwjańskie	26	1	—	od 1	12	do 1	20
4 białe boliwijskie	22	1	21				
5	28	—	94	—		80	»
6 chili-lag	118	—	12				
7 żółte chilijskie . .	70	—	37				
8 patagońskie Nr. 1.	171	—	15				
9 » Nr. 2.	171	—	15				
10	287	—	9	od r. 1		do r. 1 k.	8
11	65	—	40	. . . .		72	»
12	76	—	34	. . . .		64	»
13 jauczmańskie . .	251	—	10	. . . .		80	»

Na zasadzie tego wyrachowania, jeżeli weźmiemy handlowe ceny, na nawiezianie jednéj dziesiatyny potrzebaby było.

Guanem peruwjańskiém	od rub. sr.	29	kop.	12	do rub. sr.	31	kop.	20
— Nr. 4 . . .	»	—	»	—	»	22	»	40
— 10 . . .	»	287	»	—	»	310	»	—
— 11 . . .	»	—	»	—	»	46	»	80
— 12 . . .	»	—	»	—	»	48	»	64
— 13 . . .	»	—	»	—	»	200	»	80

Z tego porównania można się przekonać, że przy kupnie guano, koniecznie robić należy gruntowne chemiczne badania i rozbiory i tylko nazasadzie ich oznaczać cenę, bo tym tylko sposobem bez narażenia się na niepewność i stratę, możemy z korzyścią nawozić grunta nasze guanem.— Wawrzyszew, dnia 22 Lutego 1854 r.

Adam Mieczyński.

Pożytek z drobiu.

Gołębie wytępiają wielką ilość nasion chwastów i tylko z koniecznéj potrzeby chwytają ziarno zboża. Jak długo znajdują okrągłe nasionka traw, nie tykają grochu, a gdy obu nie staje, biorą się do kanciastych ziarn zboża, które im w gardzielu nie przyjemne, kolące sprawiają uczucie. Zjadają też okrągłe chrząszcze.

Kaczki wyniszczają szczególniéj i chciwie pożerają glisty ziemne i ślimaki.

Indyki są prawdziwemi niszczycielami robactwa, mianowicie też lubią tyle lasom szkodliwe owady, a że je daleko pędzić można, zalecają się szczególniéj jako czyściciele lasów.

Dodajemy kilka uwag, tyczących się dobrego powodzenia ich chowu.

Dla wszelkiego drobiu bardzo jest pożyteczne, szczególniéj podczas zimy, posypywanie żeru czasami solą, a podczas niesienia się piaskiem wapiennym (tynkiem z murów i t. p.); piérwsza pomaga do trawienia, ostatni do tworzenia się skorupy jaj, przez co zapobiega się znoszeniu jaj miękkich (bez należnie wykształconéj skorupy). Wszystkie też dobrze się żywią gotowanemi ziemniakami.

Wszystkie gatunki niosą się i wylęgają, w skutku pobudzenia popędu mnożenia się, obficiéj i wcześniéj, kiedy im się w tym celu, pod koniec zimy, do żeru nieco nasienia konopnego przymięszywa. Wszystkie jedzą je chętnie, a wystarczy na ten użytek nasienie zebrane z konopi, któremi obsadzimy zagony kapusty i kalarepy, a które prócz tego zapachem swym odstręczy białe motylki od składania jajek na liściach tych warzyw i ochroni je od zgubnych potém gąsienic.

Bardzo łatwy do trawienia, tani a przytém bardzo pożywny żer dla młodego drobiu, mianowicie wcześnie ulęgniętego, stanowią wszelkiego rodzaju otręby rozmoczone wodą, albo dla kaczek i kur mlékiem (byle nie kwaśném lub przez długie stanie zwodnionem) z przymięszaniem $^{1}/_{8}$ do $^{1}/_{6}$ części średnio grubego piasku; ten bowiem nie tylko dla wszystkich ziarnem żywiących się swojskich i dzikich ptaków jest do trawienia (mechanicznego roztarcia pokarmu w żołądku) nieodzownie potrzebnym, ale nawet samemi tylko owadami żyjące ptastwo, mniéj lub więcéj w tym celu go sp żywa.

Gałęź ta gospodarstwa zbyt jest zaniedbana. Korzyści z niéj tak lekcaważone, iż rzadko uważa się jako źródło dochodu fulwarcznego. Jednakże, gdzie się chowem drobiu szczerze zajęto, a dochód i wydatki ściśle obliczono, tam korzyści, w porównaniu z użytym kapitałem, okazały się nadzwyczajne. Mamy przed sobą bilans małego gospodarza angielskiego, który utrzymał drób' szczególniéj dla przychówku. Oto jest jego rachunek z ostatniego roku.

Przychód.

53 indyki, każdy wart dziś rub. sr. 1 kop. 20 razem	r. sr.	63	kop.	60
30 ditto drugiego wylęgnięcia po 30 kop.	»	9	»	»
20 par kur, para po 75 kopiejek	»	15	»	»
12 » kurcząt młod. ale zdrow. po 30 kop.	»	3	»	60
Jaja	»	2	»	40
	rub. sr.	93	kop.	60

Koszta:

24 funt. ryżu po 4 kop.	rub. sr.	»	kop.	90
2 czetwierti jęczmienia po r. sr. 2 kop. 40	»	8	»	40
2 czetwierti poślądu pszennego	»	3	»	60
poślad jęczmiępny do przezimowania starego drobiu	»	9	»	»
	rub. sr.	21	kop.	90
pozostaje na zysk	»	71	»	70
	rub. sr.	93	kop.	60

Trudy przy chowie kur, w porównaniu z innym drobiem, nader są małe. Kury są silne, przy zachowaniu potrzebnéj czystości trzymają się zdrowo, a w znacznéj części same mają o sobie staranie i wyszukują tu i owdzie pożywienie, które i tak w niwecz by poszło; a jeżeli też czasem, przy zdarzonéj sposobności wpadłszy na pole lub w ogród, trochę ziarna wydziobią lub co wyrwą, wynagradzają to wcześniém wyniszczeniem myriad owadów, glist i gąsienic, które gdyby przy życiu pozostały, nierównieby więcéj wyrządził szkody, niż ich niszczycielki. Kury nadto, równie jak jaja, cały rok dobry i łatwy znajdują odbyt. Jest to przedmiot nie tylko zasługujący na uwagę miłośników drobiu, ale też ludzi praktycznych, dla których właściwe wynagrodzenie ich pracy, przemysłu i nakładów nie jest obojętném.

W Anglii chów drobiu, w ostatnich mianowicie latach, zwrócił na siebie o tyle trokliwość gospodarzy, iż na wystawach towarzystw rolniczych ubiega się już o nagrody, a nawet osobne zupełnie dla drobiu urządzają wystawy. Jedna z największych odbyła się właśnie w Londynie 7 z. m., na któréj znajdowało się 5000 sztuk drobiu. Aby dać wyobrażenie o cenach wyborowych gatunków, nadmienimy, iż na wystawie drobiu w Lipcu, w Londynie odbytéj, zapłacono za koguta i 3 kury 345 i 375 rub. sr. Znajdowały się tamże kury zwane *polskie* (Poland fowls) czarne z białemi czubami i białe z czarnemi czubami.

(z Tyg. Rol. Krak).

Sprowadzono do miasta Warszawy zboża i artykułów żywności, w upłynionym tygodniu (prócz tego, co się znajduje w spichrzach.)

Wyszczególnienie	Weszło do miasta			Ceny					
	rogatkami	koleją żelazną	razem	najwyższe		najniższe		średnie	
	czetwierti			ruble srebrem i kopiejki					
Żyta	372	474	846	9	22	8	12	8	67
Pszenicy . . .	1405	591	1996	12	18	10	33	11	25½
Jęczmienia . .	372	409½	781½	7	87	6	89	7	38
Owsa	644	575	619	4	67	4	31	4	49
Grochu . . .	314	51	365	11	71	9	84	10	77½
Gryki	263	—	263	7	38	6	90	7	14
Kartofli . . .	170	32	202	4	84	4	19	4	51
Kaszy jęczmiennéj	180	64	244	11	7	9	84	10	45½
Mąki razowéj .	—	500	500	—	—	—	—	—	—
» pszen. pytlow.	—	78½	78½	12	13	10	80	11	46½
Siana pudów .	9725	—	9725	—	38	—	24	—	31
Słomy » . .	4635	—	4635	—	26	—	14	—	20

Średnie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi.

od 28 Lutego (12 Marca) do 6 (18) Marca 1854 r.

	OD RS	KOP.	DO RS	K
Żyta czetwiert.	8	67		
Pszenicy ditto	11	25½		
Grochu polnego	10	77½		
» cukrowego	12	30		
Fasoli	12	79		
Gryki	7	14		
Jęczmienia . . .	7	38		
Owsa	4	49		
Mąki pszen. prze.	14	27		
ordyn. czetw.	11	46½		
żytnéj pytlowéj	8	65		
żytnej razowéj	—	—		
gryczanéj czet.	11	88		
Kaszy jaglanéj	15	99		
» grycz. zw.	12	66		
» drobnéj	21	71		
» jęcz. perło.	24	27		
» » ordyn.	10	45½		

	OD RS	KOP	DO RS	K
Słomy pud . .	—	20	—	—
Siana fura 1 k.	3	—	4	80
» » 2 k.	3	20½	6	30
Słomy fura zw.	2	40	3	90
Drzewa sos. sąż.	—	—	—	—
Wół dobry . .	39	60	63	—
» średni . .	31	5	37	80
» lichy . .	28	35	29	70
Cielę	1	80	4	5
Baran	—	—	—	—
Wieprz dobry	15	—	18	—
» średni	11	50	14	—
» lichy	9	—	10	—
Masła pud . .	8	70	—	—
Słoniny » . .	5	80	—	—
Kartofli czetw.	4	51½	—	—
Okowity wia. (*)	4	17½	—	—
Szumówki »	2	49½	—	—

Sprowadzono w dniu wczorajszym na targ Pragski z Cesarstwa Rossyjskiego, przez tutejszych i zagranicznych kupców: wołów sztuk 111, z różnych miejsc Królestwa 198, ogółem wołów sztuk 309; wieprzy 859; cieląt 1482, baranów—; z tych zakupili rzeźnicy tutejsi na konsumcyę mieszkańców wołów sztuk 257.

(*) *Okowita* podług probierza Stumiarowego, ma trzymać 78°— czyli 10-tą próbę Magiera, a cena tu podana jest z opłatą konsumcyjną.

Szumówka ma trzymać, podług próbierza Stumiarowego $43\frac{3}{4}^{\circ}$ czyli 6-tą próbę Magiera.

WIADOMOSCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

Grójec 16 Marca 1854 r. Na targu dzisiejszym następujące ceny płacone tu były: Pszenicy czetwiert r. sr. 11 kop. 70; żyto rub. sr. 8. kop. 32; jęczmień r. sr. 6 kop. 70; owies r. sr. 4 kop. 40; rzepak rub. sr. — kop. —; groch r. sr. 11 kop. —; proso r. sr. — kop. —; gryka rub. — kop. —; kartofle rub. sr. 3 k. 75; buraki rub. sr. — kop. —; siana pud kop. sr. 30; słomy kopa rub. sr. 3 kop. —; okowity garniec rub. sr. 1 kop. 35, szumówki kop. 90. z konsumcyą.— Dowieziono w ciągu tygodnia czetwierti 112. Znajduje się w składach 148.

Wrocław, 15 Marca. Czas tu mamy jak na tę porę łagodny. Targ dzisiejszy na zboże był bez życia, i pszenicę szczególniéj musiano oddawać taniéj. Żyto słabo odchodziło ale bez wyraźnéj zmiany w cenie. Płacono dziś białą i żółtą pszenicę 88 do 102 srgr. szefel. (rsr. 5 kop. 20 do rsr. 6 kop. 15 korzec). Żyto 72 do 80 srgr. szefel. Jęczmień 66 do 72 srgr. Owies 39 do 44 srgr. Wykę 55 do 60 srgr. Nasienia koniczyny znowu dość było dzisiaj na targu, lecz część jéj tylko sprzedano, gdyż posiadacze wygórowanych cen żądali. Czerwonéj nasienie było po 15 do 18 tal. cent. Białéj 15½ do 20 a nawet 21½ tal. za bardzo piękne.

Ryga, 10 Marca. W ostatnim tygodniu dość było ruchu na tutejszym targu mianowicie żytem. Sprzedaże z drugiéj ręki szły żywo. Z początku oddawano 116 117 funtowe po 80 rsr. lecz w końcu po 75 rsr. wszystko z zaliczeniem 10 pCt. Ogółem sprzedano 900 łasztów.

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIÉJ

Dnia 15 Marca 1854 roku. PAPIERY	żądają	płacą
Rossyjskie Inskrypcye w Certyf. Hamb. 4% . .	—	—
Rossyjsko-Angielska pożyczka 5%	—	88
Polskie Obligacye Skarbu 4%	63½	62½
» Listy Zastawne nowe	84½	83½
» Obigacye Udziałowe	—	—
» Obligacye 500 złotowe	71½	70½
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5%	80	—
» B. 100 »	—	17

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 5 (17) Marca 1854 r.		ŻĄDAJĄ r. sr.	ŻĄDAJĄ kop	DAJĄ r. sr.	DAJĄ kop.
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	98	40	—	—
Gdańsk 100 talarów	2 M.	98	25	—	—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	147	5	—	—
Londyn 1 funt sterlin.	3 M.	6	52½	—	—
Lipsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	97	50	—	—
Petersburg ditto	1 M.	—	—	97	—
Paryż 300 franków	2 M.	79	—	—	—
Wiedeń 150 złr.	2 M.	75	60	—	—
Wrocław 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
2. MONETY.					
Pół-Imperyały Rossyjskie		—	—	5	22½
Holenderskie dukaty nowe		—	—	3	—
» » stare ważne . . .		—	—	—	—
Frydrychsdory Pruskie		—	—	—	—
Rossyjskie Assygnaty		—	—	—	—
Austryackie bilety bankowe za 150 złr. . .		—	—	—	—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rub. sr. . . .		—	—	—	—
oprócz kuponu 4%		67	65	—	—
Listy zastawne białe II okresu oprócz kup. (*)		14	—	—	—
» » III » za 15 r. sr.		14	—	—	—
Obligacye udziałowe . . . . . na 300 złp.		—	—	—	—
Obligacye cząstkowe . . . . . » 500 »		—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. A. . . » 300 »		—	—	—	—
» » B. . . » 200 » 5%		—	—	—	—
Dowody Komissyi Centr. Likw. za 100 »		—	—	—	—

Wartość kuponu od Listów zastawnych kop. 14⅙

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.— Wolno drukować.— W Warszawie dnia 6 (18) Marca 1854 r.— Cenzor F. M. Sobieszczański.